

Inductiekookplaat

gebruiksaanwijzing



NEDERLANDS

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product. Voor een completere service kunt u het product registreren op

www.samsung.com/register



Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papi

SAMSUNG

over deze gebruiksaanwijzing

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken. Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruiksaanwijzing bij te voegen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSSYMBOLEN EN VOORZORGSMAATREGELEN.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

WAARSCHUWING	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **zwaar lichamelijk letsel of de dood**.
LET OP	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.
LET OP	Om de kans op brand, explosies, elektrische schokken of persoonlijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te verminderen, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.

	Probeer dit NIET.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen strikt op.
	Haal de stekker uit het stopcontact.
	Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.
	Bel het servicecentrum voor hulp.
	Opmerking
	Belangrijk



veiligheidsinstructies

De veiligheidsvoorzieningen van dit apparaat voldoen aan alle technische normen en veiligheidsnormen op dit gebied. Als producent van dit product zijn wij echter van mening dat het van belang is dat u de volgende veiligheidsinstructies grondig doorneemt.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING ELEKTRISCHE VEILIGHEID

Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.

Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen tot ernstig letsel of storingen leiden. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke servicecentrum. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie.

Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in kasten of werkbladen die aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen.

Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er in barsten ontstaan:




- schakelt u alle kookzones uit;
- sluit u de kookplaat van de stroomvoorziening af; en
- neemt u contact op met uw plaatselijke servicecentrum.

WAARSCHUWING VEILIGHEID VOOR KINDEREN

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of geestelijk gehandicapten zonder toezicht door een volwassene.

Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.

De kookzones worden warm wanneer u kookt. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.



VEILIGHEID TIJDENS HET GEBRUIK

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de normale bereiding van voedsel in een huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.

Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

Let op wanneer u elektrische apparaten aansluit op een stopcontact in de buurt van de kookplaat. Snoeren mogen nooit in aanraking met de kookplaat komen.

Oververhitte vetten en olie kunnen snel ontvlammen. Blijf altijd bij het apparaat wanneer u voedsel bereidt in vetten of olie, bijvoorbeeld wanneer u friet bakt.

Schakel de kookzones na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

Plaats nooit ontbrandbare zaken op de kookplaat i.v.m. brandgevaar.

Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.

Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.

Snoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met het hete oppervlak van de kookplaat of hete pannen.

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

Bewaar nooit brandbare materialen zoals spuitbussen en reinigingsmiddelen in laden of kasten onder de kookplaat.

WAARSCHUWING: Gebruikers met een pacemaker of een actief hartimplantaat moeten met hun bovenlichaam ten minste 30 cm afstand tot ingeschakelde inductiezones bewaren. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het apparaat of een arts.



VEILIGHEID TIJDENS DE REINIGING

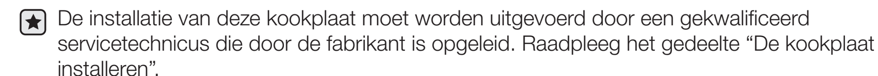
Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.

Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.



SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE



De installatie van deze kookplaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd servicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Raadpleeg het gedeelte “De kookplaat installeren”.

Stop de stekker in een geschikt stopcontact en gebruik deze contactdoos alleen voor dit apparaat. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen verlengsnoer.

- Wanneer u zich niet aan deze instructies houdt en een wandcontactdoos met andere apparaten deelt via een verlengsnoer (met of zonder verdeeldoos), kan dit tot elektrische schokken en brand leiden.
- Gebruik geen transformator. Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.





De installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus of onderhoudsbedrijf.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming of ontvlambaar materiaal.
Installeer het apparaat niet op een vochtige, olieachtige of stoffige plaats of op een plaats die blootstaat aan direct zonlicht of water (regendruppels).
Installeer het apparaat niet op een plaats waar er gas kan lekken.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.

Dit apparaat moet goed geaard zijn.
Aard het apparaat niet aan een gasleiding, plastic waterleiding of telefoonlijn.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing en problemen met het product.
- Steek de stekker nooit in een stopcontact dat niet goed geaard is en controleer of de wandcontactdoos aan de plaatselijke en landelijke voorschriften voldoet.

LET OP SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ DE INSTALLATIE

Dit apparaat moet zodanig gepositioneerd zijn dat het op het stopcontact kan worden aangesloten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand door het weglekken van elektriciteit.

Installeer het apparaat op een vlakke en harde ondergrond die het gewicht ervan kan dragen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot abnormale trillingen en geluiden en problemen met het product.

Installeer het apparaat op voldoende afstand van de wand.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan er door oververhitting brand ontstaan.

Zorg voor de minimaal benodigde vrije ruimte boven de kookplaat.

WAARSCHUWING SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT ELEKTRICITEIT

Verwijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.

- Haal de stekker uit het stopcontact en maak deze met een droge doek schoon.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Steek de stekker in de juiste richting in het stopcontact, zodat het snoer naar de grond loopt.

- Als u de stekker omgekeerd in het stopcontact steekt, kan de elektrische bedrading in het snoer beschadigen, wat tot elektrische schokken en brand kan leiden.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Trek niet te hard aan het netsnoer en buig het ook niet overmatig.
Verdraai het netsnoer niet en maak er ook geen knopen in.
Haak het netsnoer niet over een metalen object, plaats geen zware voorwerpen op het snoer, steek het snoer niet tussen twee objecten in en duw het netsnoer niet in de ruimte achter het apparaat.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.

- Houd de stekker vast wanneer u deze uit het stopcontact haalt.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als uw apparaat of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

LET OP SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN MET BETREKKING TOT ELEKTRICITEIT

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, of gedurende een onweersbui.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, of gedurende een onweersbui.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

WAARSCHUWING SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ HET GEBRUIK

In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enzovoort) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken. Raak het apparaat en het netsnoer niet aan.

- Gebruik geen ventilator.
- Een vonk zou tot ontploffing en brand kunnen leiden.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt.

Gebruik ALTIJD kookwanten wanneer u een schotel van de kookplaat haalt, om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

WAARSCHUWING: Laat de kookplaat alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de kookplaat op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.







 Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Als de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

 Raak de stekker niet met natte handen aan.

- Dit zou tot elektrische schokken kunnen leiden.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.

- Wanneer u de stekker weer in het stopcontact steekt, kan er een vonk ontstaan die resulteert in elektrische schokken of brand.

Houd alle verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen, omdat verpakkingsmateriaal voor kinderen gevaarlijk kan zijn.

- Als een kind een zak over het hoofd trekt, zou het kunnen stikken.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand en lichamelijk letsel.

Gebruik dit apparaat nooit voor andere doeleinden dan maaltijdbereiding.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Verhit nooit plastic of papieren houders en gebruik deze niet in combinatie met de kookplaatfunctie.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Oververhit voedsel niet.

- Dit kan tot brand leiden.

Verhit geen voedsel dat in papier zoals kranten of tijdschriften is verpakt.

- Dit kan tot brand leiden.

Gebruik of plaats geen ontvlambare sprays of voorwerpen in de buurt van de kookplaat.

- Dit kan tot brand of een ontploffing leiden.

Voor het verwarmen van dranken, zoals koffie, thee, sterke drank of water, of van gerechten zoals curry, soep of stamppot, gebruikt u een instelling op laag vermogen en roert u goed door de inhoud terwijl deze verhit wordt.

- Als u een instelling op hoog vermogen gebruikt, **kan dit ertoe leiden dat de inhoud zonder waarschuwing overkookt** en ernstige brandwonden veroorzaakt.

Steek geen vingers, vreemde stoffen of metalen voorwerpen zoals spelden of naalden in sleuven en inlaat- en uitlaatopeningen. Als er vreemde stoffen in deze openingen terechtkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met uw verkooppunt of het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en lichamelijk letsel.



Vul NOOIT een kom of schaal tot aan de rand. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.

Verwarm NOOIT een melkfles met de speen erop. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.



Probeer niet het apparaat zelf te repareren, demonteren of aan te passen.

- Gebruik geen andere zekeringen (bijvoorbeeld cooper, staaldraad, enz.) dan de standaardzekering.
- Als uw apparaat moet worden gerepareerd of opnieuw moet worden geïnstalleerd, neemt u hiervoor contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.

Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum..

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als het apparaat overstroomt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als het apparaat vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u dit niet doet, kunnen er elektrische schokken of brand ontstaan.

LET OP SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ HET GEBRUIK

Let erop dat drank en voedsel na het opwarmen erg heet kan zijn.

- Vooral bij het voeden van kinderen moet u controleren of het voldoende is afgekoeld.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen zoals water en andere dranken.

- Gebruik geen gladde houder met een dunne hals.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan de inhoud plotseling overstromen en kunt u zich branden.

Raak nooit voedsel of enig deel daarvan tijdens of direct na de bereiding aan.

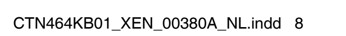
- Gebruik kookwanten. Het kan erg heet zijn en u zou zich kunnen branden.

Wanneer het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat met de aan/uit-schakelaar uitzetten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot elektrische schokken leiden.

Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.

Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.









Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Gemorst voedsel moet van het deksel worden verwijderd voordat u dit opent en het oppervlak van de kookplaat moet afkoelen voordat u het deksel sluit (geldt uitsluitend voor model met deksel).

Ga niet boven op het apparaat staan en plaats er geen voorwerpen op (zoals wasgoed, deksel van kookplaat, brandende kaarsen, brandende sigaretten, borden, chemicaliën, metalen voorwerpen, enzovoort).

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Bedien het apparaat niet met natte handen.

- Dit zou tot elektrische schokken kunnen leiden.

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van het apparaat.

- Behalve dat dit voor mensen schadelijk is, kan het ook leiden tot elektrische schokken, brand en problemen met het product.

Plaats het apparaat niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

- Het fonteintje of glazen voorwerp zou hierdoor kunnen beschadigen.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van folie van voedsel dat net uit het apparaat is gehaald.

- Als het voedsel heet is, kan er bij het verwijderen van het folie plotseling hete stoom vrijkomen en kunt u zich branden.

Koppel het apparaat niet van het stopcontact los door aan het netsnoer te trekken. Pak altijd de stekker stevig vast en trek deze recht uit het stopcontact.

- Schade aan de stroomkabel kan kortsluiting, brand of elektrische schokken veroorzaken.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Staar niet naar de kookzones (geldt uitsluitend voor model waarin een halogeenlamp is geïnstalleerd).

Schakel na gebruik de desbetreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector (geldt uitsluitend voor model waarin een pandetector is geïnstalleerd).

WAARSCHUWING SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ HET REINIGEN



Reinig het apparaat niet door er rechtstreeks water op te spuiten.
Gebruik geen wasbenzine, thinner of alcohol om het apparaat te reinigen.

- Dit zou tot verkleuring, vervorming, beschadiging, elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of onderhoudswerkzaamheden verricht.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.





SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ HET REINIGEN


U moet de kookplaat regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de kookplaat niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;


Pas op dat u zich bij het reinigen van het apparaat (binnen-/buitenkant) niet bezeert.

- U kunt zich aan de scherpe randen van het apparaat bezeren.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

- Het apparaat kan hierdoor gaan roesten.

verwijderingsinstructies



VERPAKKINGSMATERIAAL OPRUIMEN

Alle verpakkingsmaterialen die zijn gebruikt zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de overeenkomstige manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvoorschriften.






DE JUISTE WIJZE OM UW OUDE APPARATUUR AF TE VOEREN

WAARSCHUWING: Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen.
Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen.

Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.



inhoud








installatie van de kookplaat



Zorg dat uw apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur. Houd u aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie. Technische gegevens zijn achter in deze gebruiksaanwijzing te vinden.

OVEREENSTEMMING MET REGELGEVING

Dit apparaat voldoet aan de volgende normen:
- EN 60335 - 1 en EN 60335 - 2 - 6, met betrekking tot de veiligheid van elektrische apparaten voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare doeleinden;
- EN 60350 of DIN 44546 / 44547 / 44548, met betrekking tot de bedieningskenmerken van elektrische kooktoestellen, kookplaten, ovens en grills voor huishoudelijk gebruik;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2; en
- EN 61000-3-3, met betrekking tot de basiseisen voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC).


Dit apparaat voldoet aan de volgende voorschriften van de EU:
- 2006/95/EC Laagspanningsrichtlijn
- 2004/108/EEC, Elektromagnetische compatibiliteitsrichtlijn

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

- De elektrische installatie van het apparaat moet zodanig zijn dat het aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contacten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden. Geschikte installaties hiervoor zijn ondermeer smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.
- Op het gebied van de brandveiligheid voldoet dit apparaat aan EN 60335-2-6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd naast een hoge kast of een wand aan één kant.
- Er mogen geen laden worden aangebracht onder de kookplaat.
- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- De keukeneenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.
- Als beschermende maatregel tegen vocht dienen alle open oppervlakken te worden afgesloten met een geschikt afdichtingskit.
- Op betegelde werkbladen moeten de voegen in de omgeving van de kookplaat volledig zijn gevuld met voegspecie.
- Bij werkbladen van natuursteen, kunststof en aardewerk moeten de veren worden vastgezet met een geschikte kunsthars of een menglijm.
- Zorg dat de verzegeling goed aansluit op het werkblad en dat er geen openingen ontstaan. Gebruik nooit extra siliconenkit; hierdoor wordt verwijdering bij onderhoud en reparaties erg moeilijk.
- De kookplaat moet van onderaf omhoog worden geduwd om hem te kunnen uitnemen.
- Onder de kookplaat moet een plank zijn geplaatst.
- De ventilatieopening tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.



AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING

Alvorens u overgaat tot aansluiting, controleert u of het nominale voltage, d.w.z. het voltage op het typeplaatje, overeenkomt met het aangeboden voltage van de stroomvoorziening. Dit plaatje vindt u onder aan de behuizing van de kookplaat.

 WAARSCHUWING **Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.**

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netwerken met AC 220 V~ of AC 240 V~.
De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.

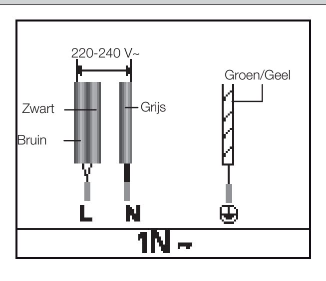
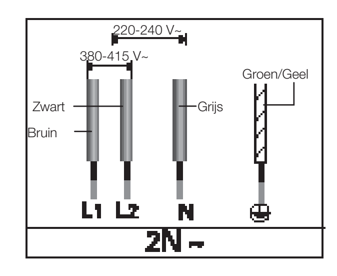
 WAARSCHUWING **De kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.**

 WAARSCHUWING Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

Wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld, lichten alle displays op en wordt het kinderslot geactiveerd.

 WAARSCHUWING Let op de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken. De garantie geldt niet voor schade die ontstaat door onjuiste installatie.

 WAARSCHUWING Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt.

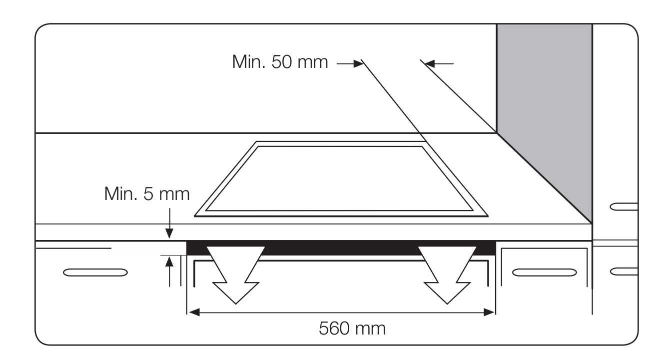
• 1N ~	• 2N ~ : Scheid de 2-fasige aders (L1 en L2) vóór aansluiting.
	

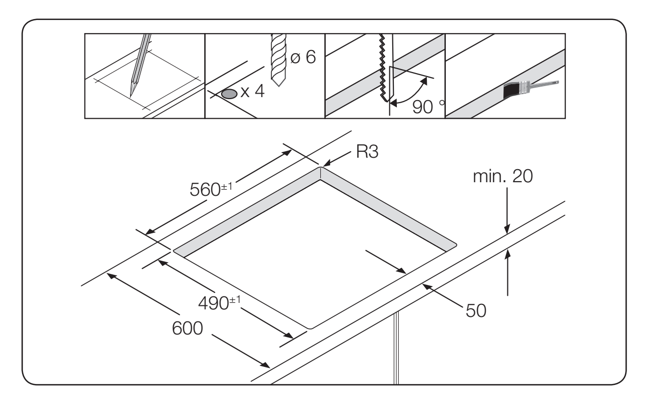
WAARSCHUWING Volg voor een correcte aansluiting op de stroomtoevoer het bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

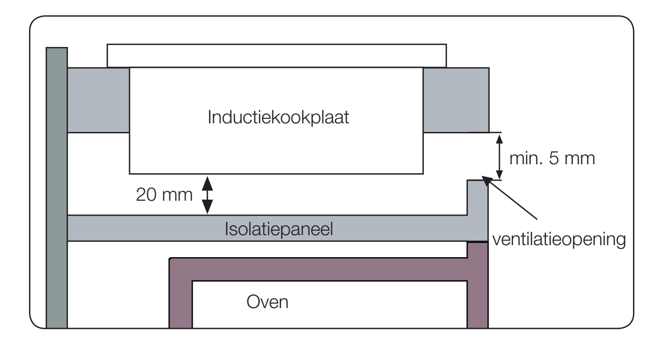
INSTALLATIE IN HET WERKBLAD



Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert.
Dit nummer heeft u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de onderzijde van het apparaat.
Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.
Zet de beugels aan beide zijden vast met de bijgeleverde schroeven alvorens u de kookplaat op de beugels monteert.










90 ° x 4
ø 2

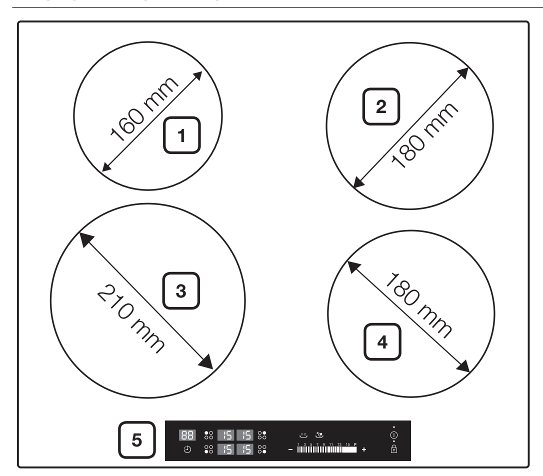
100
100
=
=
490±1





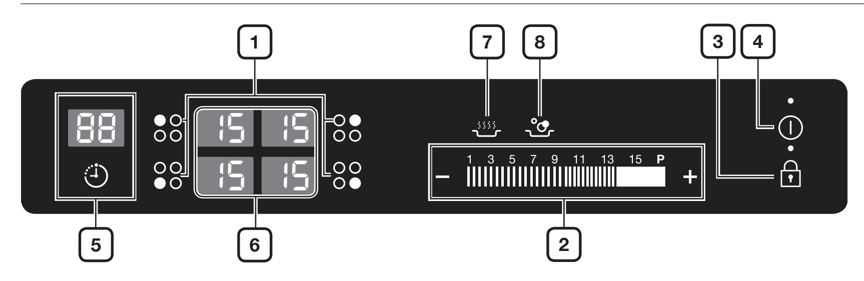
onderdelen en kenmerken

KOOKZONES

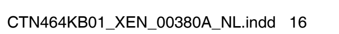


1. Inductiekookzone 1400 W, met vermogensversterking 2000 W
2. Inductiekookzone 1800 W, met vermogensversterking 2600 W
3. Inductiekookzone 2200 W, met vermogensversterking 3200 W
4. Inductiekookzone 1800 W, met vermogensversterking 2600 W
5. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL

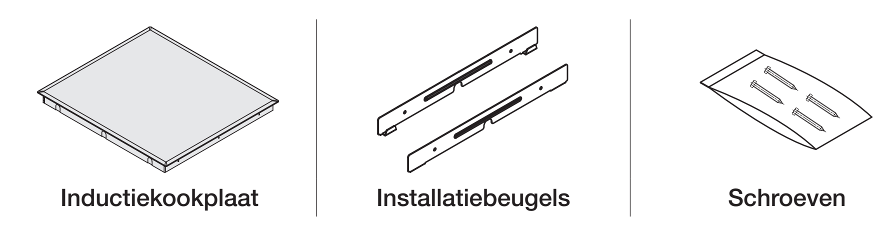


1. Kookzoneselectietoetsen
2. Selectietoetsen temperatuurinstelling
3. Vergrendelingstoets
4. Aan/uit-toets
5. Timertoets
6. Indicators voor temperatuurinstellingen en restwarmte
7. Warm houden
8. Water koken



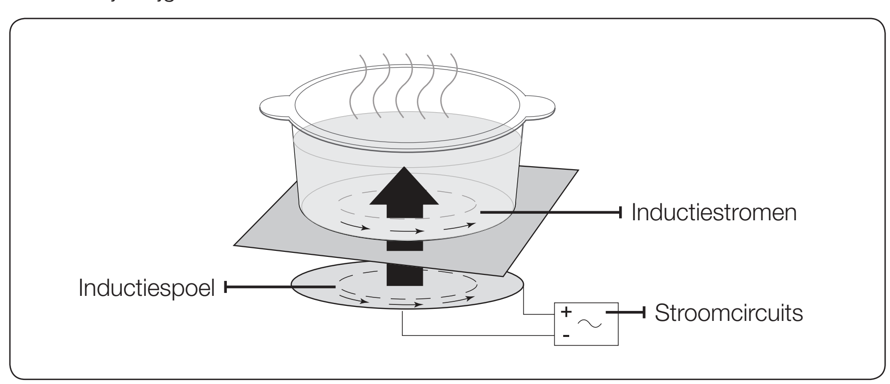


ONDERDELEN



VERHITTING DOOR INDUCTIE

- **Het principe achter verhitting door inductie**: Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een "inductiestroom" in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.



- **Sneller koken, bakken en braden**: Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.




DE BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN UW APPARAAT

- **Keramisch glazen kookoppervlak**: Het apparaat beschikt over een keramisch glazen kookoppervlak en vier snel reagerende kookzones.
- **Tiptoetsen**: Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
- **Eenvoudig reinigen**: Het voordeel van een keramisch glazen kookoppervlak en de tiptoetsen is dat ze eenvoudig te reinigen zijn. Het gladde en vlakke oppervlak kan zonder veel moeite worden schoongeveegd.
- **Aan/uit-toets**: De aan/uit-toets dient als aan/uit-schakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
- **Controle- en functie-indicatoren**: Digitale displays en indicatorlampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies en over eventuele restwarmte in de verschillende kookzones.
- **Veiligheidsuitschakeling**: Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat alle kookzones automatisch worden uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
- **Restwarmte-indicator**: Een pictogram voor restwarmte verschijnt wanneer de kookzone nog zo heet is dat er verbrandingsgevaar bestaat.
- **Vermogensversterking** P : Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen '15" mogelijk is. (Op het display wordt 'P' weergegeven.)
- **Automatische pandetectie**: Elke kookzone bevat een automatische pandetector. Deze is ingesteld om pannen te herkennen die net iets kleiner zijn dan de kookzone. Pannen moeten altijd midden op de kookzone worden geplaatst. Tevens moeten de pannen voor inductie geschikt zijn.
- **Digitale displays**: De vier digitale displayvelden zijn aan de vier kookzones toegewezen.

  Ze tonen de volgende informatie:
  - \- het apparaat is ingeschakeld,
  - 1 t/m 15, P voor het selecteren van de temperatuurinstellingen,
  - H restwarmte,
  - L het kinderslot is geactiveerd; en
  - S E foutmelding, de tiptoets is langer dan 60 seconden aangeraakt.
  - o E foutmelding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik. (bijvoorbeeld door gebruik van lege pannen).
  - U foutmelding, de pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.

- **Warm houden** : Gebruik deze functie om gerechten warm te houden. (Op het display wordt 'u' weergegeven.)
- **Water koken** : Gebruik deze functie om water te koken.

  (Op het display wordt 'A' weergegeven.)

  Na voltooiing wordt de kookzone automatisch op een lager vermogen gezet.

⚠ WAARSCHUWING Gebruik de functie Water koken uitsluitend voor het verhitten van water. Laat de kookplaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik. Dit kan leiden tot brand.



VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Eventuele restwarmte wordt aangegeven met H (voor "heet") op de digitale displays van de desbetreffende kookzones.
De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-3	Na 6 uur
4-6	Na 5 uur
7-9	Na 4 uur
10-15	Na 1,5 uur

 Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt ot weergegeven. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

 Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt U weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

 Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte "Probleemoplossing".

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

Alle kookzones worden direct uitgeschakeld wanneer er vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.
Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **aan/uit-toets** ⓘ nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

RESTWARMTE-INDICATOR

Wanneer een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de achtergebleven restwarmte aangegeven met een H (voor "heet") op de digitale display van de desbetreffende kookzones. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, zal de restwarmte-indicator pas uitgaan wanneer de kookzone is afgekoeld.

U kunt de restwarmte gebruiken voor het ontdooien of het warm houden van voedsel.



Zolang de restwarmte-indicator oplicht bestaat er verbrandingsgevaar.



Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, dooft het symbool H en is er niet langer informatie over restwarmte beschikbaar. U kunt zich dan echter nog altijd aan de kookplaat branden. U kunt dit voorkomen door in de omgeving van de kookplaat altijd voorzichtig te zijn.



TEMPERATUURDETECTIE

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.
Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch in- en uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

voor u begint

EERSTE REINIGING

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.



Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak zou hierdoor kunnen worden beschadigd.

gebruik van de kookplaat

PANNEN VOOR INDUCTIEKOOKZONES

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op een van de kookzones is geplaatst. De volgende soorten pannen zijn geschikt.

Pannen

Pannen	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal	Ja
Gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Indien door de fabrikant aangegeven
Aluminium, koper, brons	Nee
Glas, aardewerk/keramiek, porselein	Nee


Pannen voor inductiekookplaten zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.

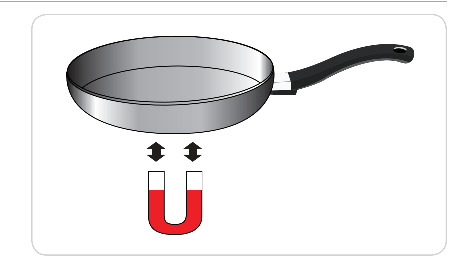

Bepaalde pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op inductiekookzones worden gebruikt. Deze geluiden zijn geen fout in het apparaat en staan een goede werking niet in de weg.





GESCHIKTHEIDSTEST

Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.



GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

PANFORMAAT

Inductiekookzones passen zich aan het formaat van de panbodem aan, maar tot een bepaalde grens. Het magnetische deel van de panbodem moet echter een bepaalde minimumdiameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Diameter van de kookzones	Minimumdiameter van de bodem van de pan
210 mm	100 mm
180 mm	100 mm
160 mm	100 mm




BEDIENINGSGELUIDEN

Als u het volgende hoort:

- Krakend geluid: pan is vervaardigd van verschillende materialen.
- Gefluit: u gebruikt meer dan twee kookzones en de pan is gemaakt van verschillende materialen.
- Gezoem: u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- Geklik: er vinden elektrische schakelingen plaats.
- Gesis, gezoem: de ventilator is in bedrijf.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

GEBRUIK GESCHIKTE PANNEN

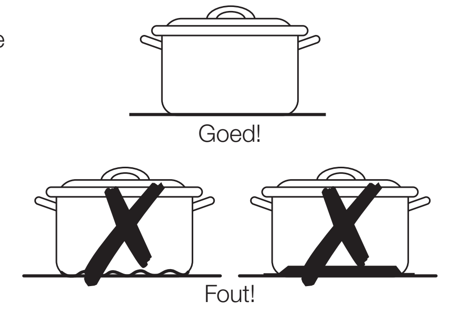
Betere pannen leiden tot betere resultaten.

- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen komen wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

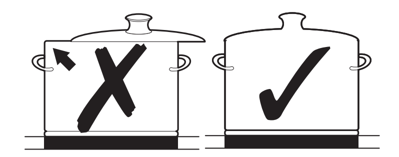
Tips voor energiebesparing


U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een groter energieverbruik.



- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of om voedsel te ontdooien.



DE TIPTOETSBEDIENING GEBRUIKEN

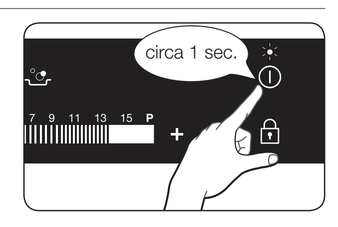
Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat de betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.
Zorg dat u slechts één tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.



HET APPARAAT INSCHAKELEN

1. Raak de **vergrendelingstoets** 🔒 ongeveer 3 seconden aan.

2. Het apparaat wordt ingeschakeld met behulp van de **aan/uit-toets** ⓘ.
   Raak de **aan/uit-toets** ⓘ gedurende 1 seconde aan.
   Op het digitale display verschijnt nu -.

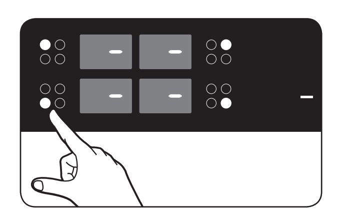




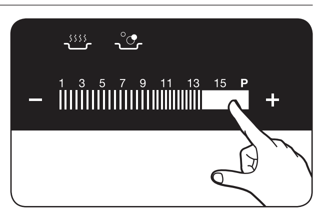
Nadat de **aan/uit-toets** ⓘ is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 10 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

SELECTEER DE GEWENSTE TEMPERATUURINSTELLING

1. Raak voor het selecteren van de kookzone de tiptoets van de gewenste zone aan.



2. Voor het instellen van het temperatuurniveau voor koken, raakt u de **temperatuurselectietoetsen** aan.

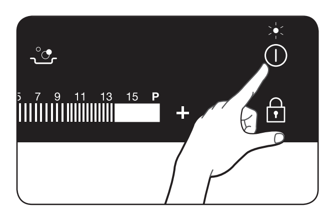




Wanneer meer dan één tiptoets gedurende langer dan 60 seconden wordt ingedrukt, verschijnt SE op het temperatuurdisplay. Raak de **aan/uit-toets** ⓘ aan om de instellingen te resetten.

HET APPARAAT UITSCHAKELEN

Het apparaat kan met behulp van de **aan/uit-toets** ⓘ volledig worden uitgeschakeld.
Raak de **aan/uit-toets** ⓘ aan.





Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzone in de vorm van een H (voor "heet").

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

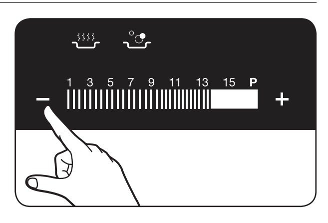






KOOKZONES UITSCHAKELEN

Als u een kookzone wilt uitschakelen, kiest u de instelling - door middel van de ⊖ **regel**toets op het bedieningspaneel.





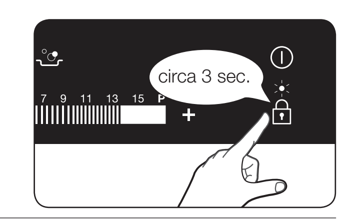
Om sneller uit te schakelen, raakt u de toets van de kookzone in kwestie tweemaal aan.

HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Op elk gewenst moment tijdens het koken kan het bedieningspaneel, met uitzondering van de **aan/uit-toets** ⓘ, worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt.

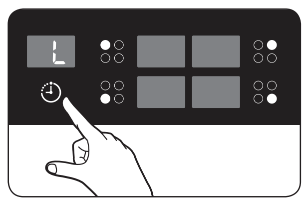
Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de **vergrendelingstoets** 🔒 ongeveer 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.

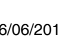




2. Raak **een willekeurige toets** aan.
   L verschijnt nu op de display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.



3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de **vergrendelingstoets** 🔒 nogmaals ongeveer 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.





TIMER

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken:
Wanneer er een specifieke tijd wordt ingesteld voor een kookzone, wordt deze kookzone automatisch uitgeschakeld zodra deze tijd is verstreken. Deze functie kan worden gebruikt voor meerdere kookzones tegelijk.

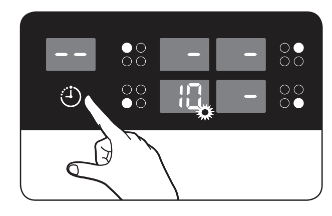
De timer gebruiken om af te tellen:
De afteltimer kan worden gebruikt wanneer een kookzone is ingeschakeld.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Veiligheidsuitschakeling instellen

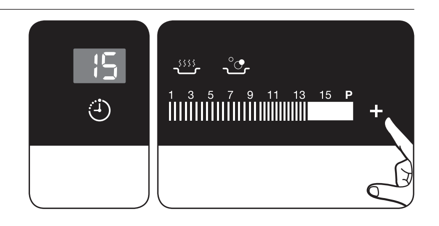
De kookzones waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moeten zijn ingeschakeld.

1. Selecteer met de **timertoets** de kookzone waarvoor de veiligheidsuitschakelingstijd moet worden ingesteld.
   Nadat de eerste actieve kookzone is geselecteerd, kunt u door de tiptoets van de timer aan te raken de bijbehorende indicator langzaam laten knipperen.



   De indicator linksvoor hoort bij de kookzone linksvoor, enzovoorts. - - wordt op het timerdisplay weergegeven.
   De volgende actieve kookzone kan worden geselecteerd door de **timertoets** nogmaals aan te raken.

2. Gebruik de **timerinsteltoetsen** (+ of −) om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 15 minuten, waarna de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld.
   De veiligheidsuitschakeling is nu geactiveerd.



Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, gebruikt u de **timertoets** .
De overeenkomstige indicator begint dan langzaam te knipperen.

De instellingen kunnen worden gereset met de **timerinsteltoetsen** (+ of −).
Nadat de ingestelde periode is verlopen, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, klinkt er een signaal en wordt dit op het display aangegeven.



U kunt de instellingen sneller doen door een van de + of − **toetsen** aan te raken, totdat de gewenste waarde is bereikt.
Als de − **toets** eerst wordt aangeraakt, begint de tijdsinstelling met 99 minuten; als de + **toets** eerst wordt aangeraakt, begint de timer met 1 minuut.



Afteltimer

Als u de afteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld maar alle kookzones uitgeschakeld.

1. Raak de **timertoets** aan.
   - - wordt op het timerdisplay weergegeven.
2. Doe de gewenste instellingen voor de timer met de timerinsteltoetsen (+ of −). De afteltimerfunctie wordt nu geactiveerd en de resterende tijd verschijnt in het timerdisplay.
   Als u de resterende tijd wilt aanpassen, raakt u de timertoets aan en wijzigt u de instellingen met behulp van de timerinsteltoetsen (+ of −).

VERMOGENSVERSTERKING

De functie voor vermogensversterking P zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt (bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen).
De vermogensversterking wordt voor elk van de kookzones maximaal 10 minuten geactiveerd.
Daarna ontvangen de kookzones weer vermogen 15.

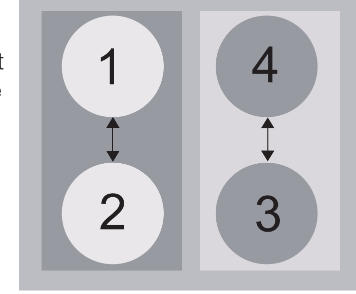
Onder bepaalde omstandigheden kan de vermogensversterking automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.

ENERGIEBEHEER

De kookzones kennen een maximaal vermogen. Als dit maximum bij een kookzone wordt overschreden doordat de vermogensversterking wordt ingeschakeld, wordt door de vermogensbeheerfunctie de temperatuurinstelling van een andere, gekoppelde kookzone, automatisch omlaag gebracht.

- Linkerkant: nr.1 en 2 zijn gekoppelde kookzones
- Rechterkant: nr.3 en 4 zijn gekoppelde kookzones

De indicator voor deze kookzone verandert van de ingestelde temperatuur naar de maximaal mogelijke temperatuur.



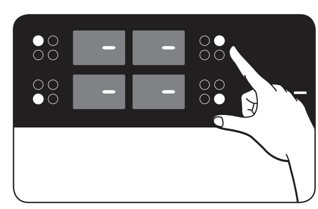
- Voorbeeld

Laatste temperatuurinstelling van kookzone (nr.3)	Temperatuurinstelling van een gekoppelde kookzone (nr.4)	
	oorspronkelijke temperatuur- instelling	automatisch aangepaste temperatuurinstelling
Vermogensversterking	niveau 15	niveau 13

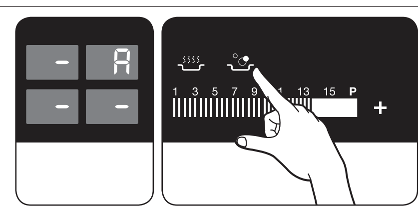


WATER KOKEN

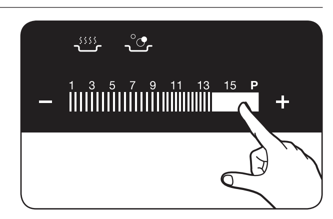
1. Raak de tiptoets voor de desbetreffende kookzone aan.



2. Raak de toets **Water koken** aan.



3. Stel het gewenste vermogen na het koken van water in.
   Wanneer het koken van water is voltooid, wordt het vermogen van de kookzone automatisch verminderd tot dit vermogen en klinkt er een geluidssignaal.








Gebruik de functie Water koken uitsluitend voor het verhitten van water.
Laat de kookplaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik.
Dit kan leiden tot brand.

SUGGESTIES VOOR HET BEREIDEN VAN BEPAALDE LEVENSMIDDELEN

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. De vereiste temperatuurinstellingen voor de verschillende kookmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Instelling schakelaar	Kookmethode	Praktische voorbeelden
14-15	Verwarmen Koken Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, het dichtschroeien van vlees (goulash bruinen, vlees smoren).
10-13	Intensief Braden	Steak, lendestuk, gebakken aardappels, worst, pannenkoeken/poffertjes
8-9	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei
6-7	Koken	Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten
3-5	Stomen Stoven Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk
1-2	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten



 De temperatuurinstellingen in de bovenstaande tabel vormen uitsluitend een indicatie.

 Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurinstellingen aan te passen.





CTN464KB01_XEN_00380A_NL.indd 28 06/06/2011 18:55:02



reiniging en behandeling

KOOKPLAAT



Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak: Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.



Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas.

Lichte bevuiling

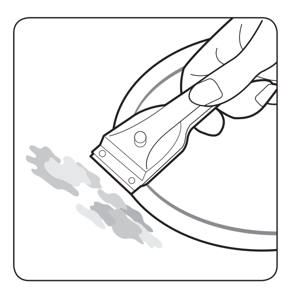
1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droogvegen met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minsten eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

Hardnekkig vuil

1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.



Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.







Probleemvuil

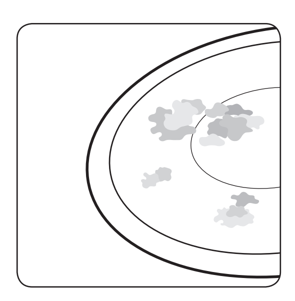
1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.


WAARSCHUWING Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

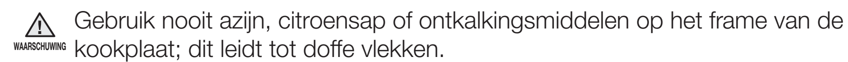
2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld.

   Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.


Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.



FRAME VAN KOOKPLAAT (OPTIONEEL)

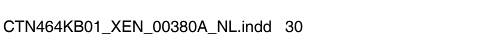

WAARSCHUWING Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maakt resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg een wrijf de plaats droog.

VOORKOM SCHADE AAN UW APPARAAT:

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Het kan beschadigen door een scherp voorwerp of wanneer er een hard voorwerp op valt.
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.









garantie en service

VEELGESTELDE VRAGEN EN PROBLEEMOPLOSSING

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine fouten, en u kunt dit soort fouten helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.



Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het servicecentrum.

Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?

Controleer het volgende:

- Is de zekering in de stoppenkast doorgeslagen? Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
- Is het apparaat ingeschakeld?
- Zijn de indicators op het bedieningspaneel verlicht?
- Is de kookzone ingeschakeld?
- Zijn de kookzones ingesteld op de gewenste temperatuur?

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?



Controleer het volgende:

- Zijn er meer dan 10 seconden verstreken tussen het moment waarop het apparaat werd ingeschakeld en het moment waarop de gewenste kookzone wordt geactiveerd (zie het gedeelte "Het apparaat inschakelen").
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als de gehele display, behalve de indicator voor restwarmte H ineens uitgaat?

Dit kan twee oorzaken hebben:

- Het apparaat is per ongeluk uitgeschakeld.
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?

Controleer het volgende:

- Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? Als de kookzone heet is, neemt u contact op met het servicecentrum.

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd.

Wat moet ik doen als het S E display oplicht?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. Raak de aan/uit-toets aan om het apparaat te resetten.



Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:
- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de aan/uit-toets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:
- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:
- Als u gereed bent met het gebruiken van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Nadat de elektronica van de koelplaat is afgekoeld, wordt de koelventilator uitgeschakeld.

Als u onnodig een monteur laat komen als gevolg van een bedieningsfout, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

SERVICE

Raadpleeg voordat u een monteur laat komen voor reparatie of onderhoud eerst het gedeelte "Probleemoplossing".
Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.



Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met het servicecentrum.
Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.
Zorg dat u de volgende gegevens klaar hebt:
- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt.
Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:
- Model
- S/N-code (15 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

Model: ______________________

Serienummer: ______________________

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen te volgen die werd aangedragen onder "Probleemoplossing".
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.



technische gegevens

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen apparaat	Breedte	575 mm
	Diepte	505 mm
	Hoogte	56 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
	Radius hoek	3 mm
Aansluitingsvoltage		220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		7,2 kW
Gewicht	Netto	11,3 kg
	Bruto	14,2 kg

KOOKRINGEN

Positie	Diameter	Energie
Linksachter	160 mm	1400 W / Versterkt 2000 W
Linksvoor	210 mm	2200 W / Versterkt 3200 W
Rechtsachter	180 mm	1800 W / Versterkt 2600 W
Rechtsvoor	180 mm	1800 W / Versterkt 2600 W

Netherlands



Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

opmerking




opmerking











VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DG68-00380A



Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.



Utilisation de ce manuel

avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions et notamment les consignes de sécurité figurant dans la section suivante. Conservez soigneusement ce manuel en vue d'une consultation ultérieure. Remettez-le au propriétaire suivant en cas de vente.

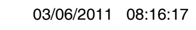
SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de la table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS essayer.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important





Consignes de sécurité

cet appareil est conforme aux normes techniques et de sécurité en vigueur. En tant que fabricant de ce produit, nous pensons toutefois qu'il est important que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service d'assistance technique le plus proche. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :

- éteignez toutes les zones de cuisson ;
- débranchez la table de cuisson de l'alimentation ;
- contactez le service d'assistance technique le plus proche.



⚠ AVERTISSEMENT SÉCURITÉ ENFANTS

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.

Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants.





SÉCURITÉ EN COURS D'UTILISATION

Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.

N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise murale située à proximité de la table de cuisson. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas entrer en contact avec la table de cuisson.

Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).

Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.

Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Ils risqueraient de prendre feu.

N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer du papier aluminium, des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium.

Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.

Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson ou avec des ustensiles chauds.

N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher des vêtements.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables tels que des aérosols et des détergents dans les tiroirs ou les placards situés sous la table de cuisson.

Avertissement : Les utilisateurs équipés de stimulateurs ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et la zone de cuisson à induction lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.



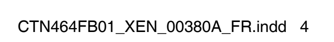
SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

Eteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.

Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais la table à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un appareil haute pression.

Respectez les consignes de nettoyage et de sécurité fournies dans ce manuel.








SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'INSTALLATION



L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien table de cuisson qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation de votre table de cuisson ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le fait de ne pas respecter cette consigne et de partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.



N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).





Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT POUR L'INSTALLATION



Cet appareil doit être positionné de manière à ce que sa prise d'alimentation soit accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

Installez votre appareil sur un sol plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en raison d'une surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure de la table de cuisson.





AVERTISSEMENT SYMBOLES D’AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L’ÉLECTRICITÉ

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d’alimentation à l’aide d’un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l’aide d’un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.

Branchez la fiche d’alimentation dans la prise murale dans la direction adéquate afin que le cordon soit dirigé vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d’alimentation dans la prise murale dans la direction opposée, les fils électriques du câble risqueraient d’être endommagés et de constituer un risque d’électrocution ou d’incendie.

Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.
Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT POUR L'ÉLECTRICITÉ

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

AVERTISSEMENT SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'UTILISATION

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.





Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat de la plaque de cuisson afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

AVERTISSEMENT : Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser la table de cuisson sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.



Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Si un enfant enfile un sac sur sa tête, il peut s'asphyxier.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

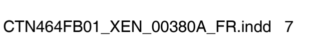
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction table de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.





Faites chauffer les boissons (ex. : café, thé, boissons alcoolisées, eau) et les plats (ex. : curry, potage, viande mijotée) à faible puissance et remuez le contenu en cours de chauffe.

- Une puissance élevée **risque de provoquer des débordements soudains** et d'entraîner des blessures.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la table de cuisson.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).



AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- N'utilisez pas de fusibles (cuivre, fil d'acier, etc.) autres que les fusibles standard.
- Si l'appareil doit être réparé ou réinstallé, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.
- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT POUR L'UTILISATION

Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Surtout s'il s'agit de nourriture pour enfant, vérifiez qu'elle a suffisamment refroidi.



Prenez garde lors du réchauffage de liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.

- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

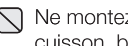
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.

Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Les projections doivent être éliminées du couvercle avant son ouverture. Laissez refroidir la surface de la table de cuisson avant de fermer le couvercle (modèles équipés d'un couvercle uniquement).



Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de la table de cuisson, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que de l'insecticide sur la surface de l'appareil.

- Hormis être nocives pour l'être humain, ces substances peuvent par ailleurs entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur un objet fragile, tel qu'un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments que vous venez de retirer de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la prise fermement et retirez-la tout droit de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.

Ne fixez pas les éléments de la table de cuisson (modèles équipés d'une ampoule halogène uniquement).

Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipient (modèles équipés d'un détecteur de récipient uniquement).







AVERTISSEMENT SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR LE NETTOYAGE

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT POUR LE NETTOYAGE

La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre table de cuisson, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Vous pourriez vous blesser sur les arêtes tranchantes de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait générer une corrosion.

Consignes de traitement des déchets

AVERTISSEMENT ELIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

L'ensemble du matériel utilisé pour emballer l'appareil est entièrement recyclable. Les éléments en papier et en mousse dure portent la mention appropriée. Veuillez jeter le matériel d'emballage et les appareils usagés en respectant les normes de sécurité et d'environnement en vigueur dans votre pays.

AVERTISSEMENT MISE AU REBUT DE L'APPAREIL USAGÉ

AVERTISSEMENT : Avant de vous débarrasser de votre appareil usagé, veillez à le mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.
Pour cela, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de retirer la prise mâle.

L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre ville ou de votre mairie pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères.






Sommaire

SOMMAIRE

Installation de la table de cuisson



l'installation et le branchement de cet appareil doivent impérativement être effectués par un technicien qualifié.
Veuillez vous conformer à ces instructions. Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.
Les caractéristiques techniques figurent à la fin de ce manuel.

RÉGLEMENTATION ET CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux normes suivantes :

- EN 60335 - 1 et EN 60335 - 2 - 6 relatives à la sécurité des appareils électriques à usages domestiques et similaires ;
- EN 60350 ou DIN 44546 / 44547 / 44548 relatives aux caractéristiques de fonctionnement des cuisinières, tables de cuisson, fours et grils électriques destinés à un usage domestique ;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2; et
- EN 61000 - 3 - 3 relatives aux exigences générales propres à la compatibilité électromagnétique (CEM).

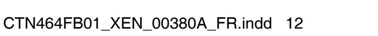


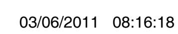
Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- 2006/95/EC, directive basse tension
- 2004/108/EEC, directive compatibilité électromagnétique

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

- L'installation électrique nécessite un dispositif permettant de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur socle), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- Cet appareil est conforme à la directive EN 60335 - 2 - 6 relative à la protection contre les incendies. Ce type d'appareil peut être adossé à un placard haut ou à un mur.
- N'installez pas de tiroir sous la table de cuisson.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- Les éléments de cuisine dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.
- Afin d'éviter tout risque de moisissure, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic protecteur.
- Sur les surfaces carrelées, la zone sur laquelle repose la table doit être complètement jointoyée.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces céramiques, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants approprié.
- Assurez-vous que le mélange adhère parfaitement et uniformément au plan de travail. N'utilisez pas de mastic silicone. En cas de réparation, il serait très difficile de déplacer la table de cuisson.
- Pour démonter la table de cuisson, dégagez-la en la soulevant par dessous.
- Une planche doit être installée sous la table de cuisson.
- L'interstice de ventilation entre la surface de travail et l'avant de l'élément situé sous la table ne doit pas être couvert.





RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (tension électrique indiquée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur de la table de cuisson.

 AVERTISSEMENT **Coupez l'alimentation avant de brancher les câbles.**

La tension électrique de l'élément chauffant est de CA 230 V~. Cet appareil fonctionne également très bien sur des réseaux électriques de CA 220 V~ ou CA 240 V~.
Le raccordement au réseau de la table de cuisson doit être effectué de manière à prévoir un coupe-circuit sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. (ex. : disjoncteur, disjoncteur différentiel ou fusible).

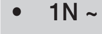
 AVERTISSEMENT **Les branchements de câbles doivent être conformes aux normes en vigueur et les vis de borne correctement serrées.**

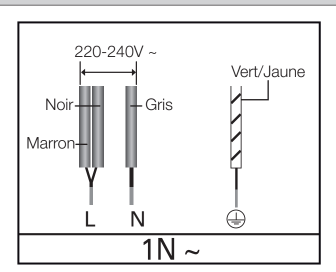
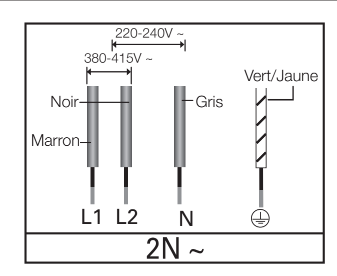
 AVERTISSEMENT Une fois la plaque de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées en les allumant une par une et en les réglant sur la puissance maximale à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés.

 Lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, tous les témoins lumineux s'allument et la sécurité enfants est activée.

 AVERTISSEMENT Pour éviter d'endommager les composants, vérifiez bien (au niveau de la conformité) l'attribution phase et neutre des branchements de l'habitation et des appareils (cf. schémas de câblage). La garantie ne couvre aucun dommage résultant d'une utilisation non conforme.

 AVERTISSEMENT Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.



• 1N ~	• Séparez les deux câbles biphasés (L1 et L2) avant de procéder au branchement.
	

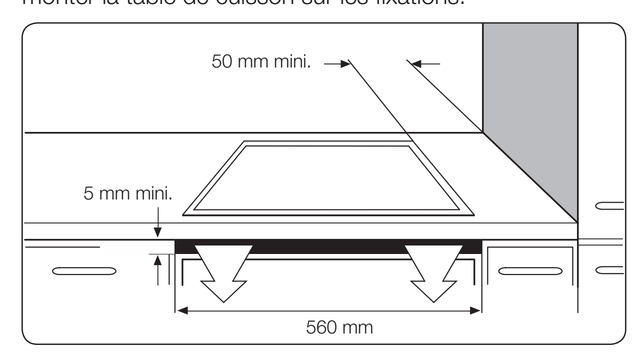
 AVERTISSEMENT Pour un raccordement correct, reportez-vous au schéma de câblage situé près des bornes.

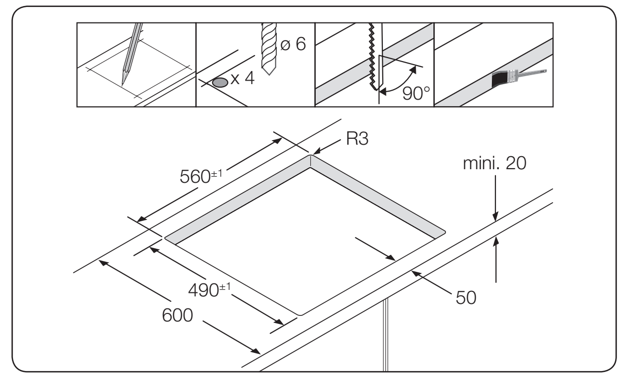


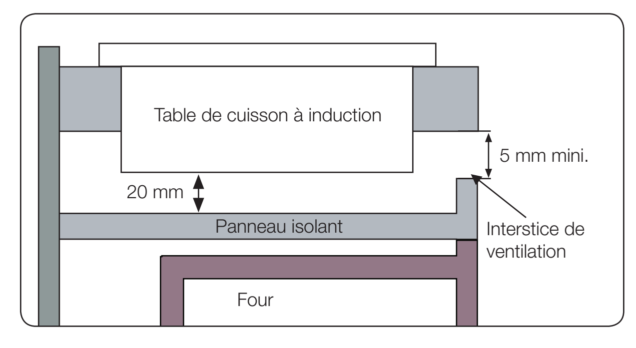
INSTALLATION DE L'APPAREIL SUR LE PLAN DE TRAVAIL



Recopiez le numéro de série inscrit sur la plaque signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation.
Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage. Etant donné qu'il figure sur la plaque signalétique située sous l'appareil, vous ne pourrez plus y accéder après l'installation.
Veillez à respecter scrupuleusement les indications relatives aux espaces et distances de sécurité minimums exigés.
Mettez en place les fixations de chaque côté à l'aide des vis fournies avant de monter la table de cuisson sur les fixations.







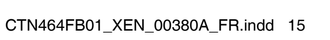




90 °
x 4
ø 2

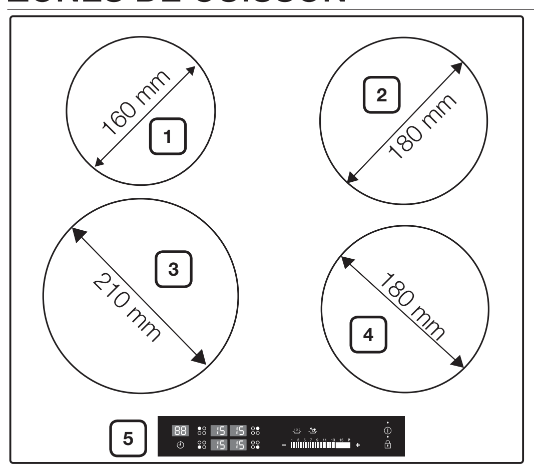
100
100
=
=
$490^{\pm 1}$





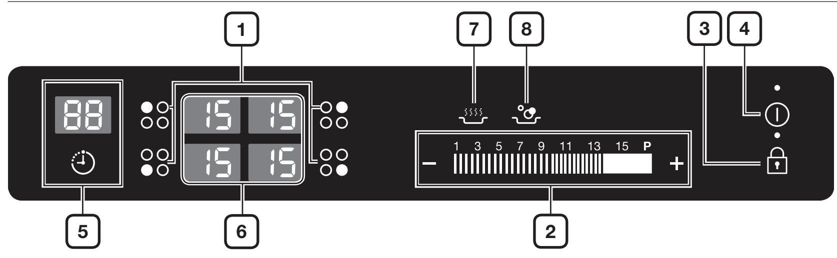
Pièces et caractéristiques

ZONES DE CUISSON



1. Zone de cuisson à induction de 1400 W avec augmentation de la puissance à 2000 W
2. Zone de cuisson à induction de 1800 W avec augmentation de la puissance à 2600 W
3. Zone de cuisson à induction de 2200 W avec augmentation de la puissance à 3200 W
4. Zone de cuisson à induction de 1800 W avec augmentation de la puissance à 2600 W
5. Tableau de commande

TABLEAU DE COMMANDE



1. Touches de sélection de la zone de cuisson
2. Touches de sélection du réglage de la température
3. Touche sensitive de verrouillage
4. Touche sensitive Activer/Désactiver
5. Touche sensitive de minuterie
6. Témoins du réglage de la température et de la chaleur résiduelle
7. Maintien au chaud
8. Ébullition de l’eau



COMPOSANTS

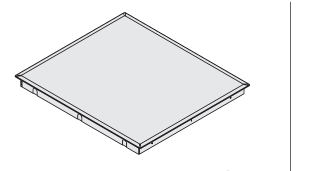
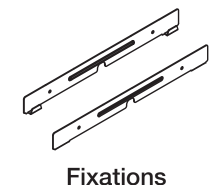
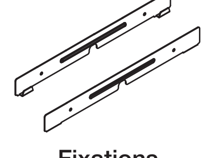
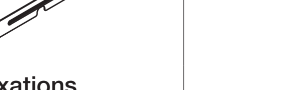




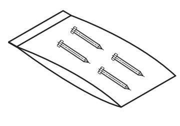
Table de cuisson à induction







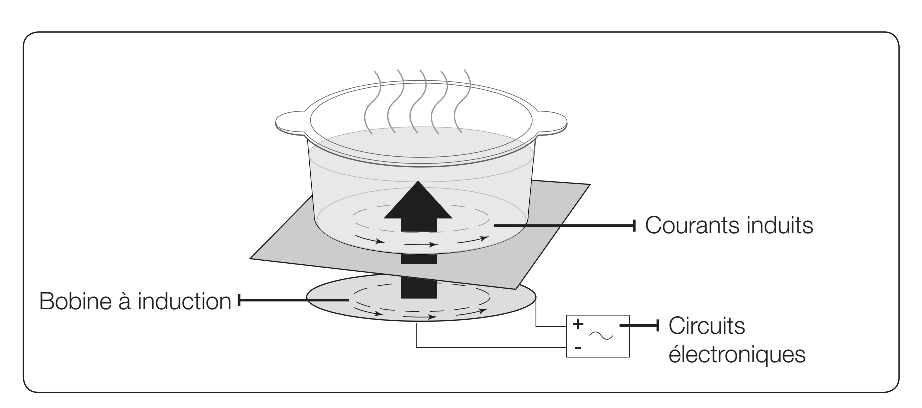
Fixations



Vis

CHAUFFAGE PAR INDUCTION

- **Principe du chauffage par induction**: lorsque vous placez vos récipients sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre table de cuisson à induction produisent des “courants induits” dans le fond des récipients, ce qui augmente instantanément leur température.
- **Vitesse de cuisson et friture plus grande**: étant donné que la casserole est chauffée directement et non la plaque vitrée, l'efficacité est plus grande que dans d'autres systèmes car il n'y a presque pas de perte de chaleur. La plupart de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.







PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L’APPAREIL

- **Surface de cuisson en vitrocéramique**: l’appareil est équipé d’une surface de cuisson en vitrocéramique et de zones de cuisson ultra rapides.
- **Touches sensitives**: l’appareil fonctionne à l’aide de touches sensitives.
- **Nettoyage facile**: l’avantage de la vitrocéramique et des touches sensitives est d’offrir une meilleure accessibilité pour le nettoyage. La surface plate et lisse est facile à nettoyer.
- **Touche Activer/Désactiver**: la touche sensitive « Activer/Désactiver » permet d’allumer/éteindre l’appareil. En effleurant cette touche, vous pouvez mettre en marche ou couper l’alimentation.
- **Indicateurs de commande et de fonction**: l’affichage numérique et les témoins lumineux indiquent l’état des réglages et des fonctions activées, ainsi que la présence de chaleur résiduelle sur les différentes zones de cuisson.
- **Dispositif d’arrêt de sécurité**: un dispositif d’arrêt de sécurité permet d’éteindre automatiquement les zones de cuisson après un intervalle de temps déterminé si aucun réglage n’est modifié.
- **Témoin de chaleur résiduelle**: une icône symbolisant la chaleur résiduelle s’affiche si la surface de cuisson est encore chaude afin d’éviter tout risque de brûlure.
- **Augmentation de la puissance** P : utilisez cette fonction pour chauffer le contenu de la casserole plus vite qu’à l’aide de la puissance maximale ‘15’. (L’écran d’affichage indique ‘P’.)
- **Détection automatique de récipient**: chaque zone comporte un système de détection automatique de récipient. Ce système est réglé de manière à détecter les casseroles dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de la zone de cuisson. Les casseroles doivent toujours être placées au centre de la zone de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles appropriés.
- **Affichage numérique**: les trois champs d’affichage correspondent aux trois zones de cuisson. Ils fournissent les informations suivantes :
    - \- appareil allumé ;
    - 1 à 15, P réglages de la température sélectionnés ;
    - H présence de chaleur résiduelle ;
    - L sécurité enfants activée ;
    - S E Message d’erreur : la touche sensitive est actionnée depuis plus de 60 secondes ;
    - o t message d’erreur : la plaque de cuisson a surchauffé en raison d’un dysfonctionnement (exemple : utilisation avec un récipient vide) ;
    - U message d’erreur : le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n’a été placé sur la zone cuisson.
- **Maintien au chaud :** utilisez cette fonction pour maintenir au chaud les aliments cuits. (L’écran indique « u ».)
- **Ébullition de l’eau :** utilisez cette fonction pour faire bouillir de l’eau. (L’écran indique « A ».)
  Une fois terminé, la puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau inférieur.

⚠ AVERTISSEMENT
Utilisez uniquement la fonction Ébullition de l’eau pour faire chauffer de l’eau.
Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance alors qu’elle est allumée.
Cela pourrait provoquer un incendie.



DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

Si l'une des zones de cuisson n'a pas été éteinte et que la chaleur n'a pas été réglée après un long intervalle de temps, cette zone s'éteint automatiquement.

Toute présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre H (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage correspondant à la zone de cuisson en question.
Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après les intervalles de temps suivants :

Réglage de la température	Mise hors tension
1-3	au bout de 6 heures
4-6	au bout de 5 heures
7-9	au bout de 4 heures
10-15	au bout de 1.5 heures


Si la table de cuisson est surchauffée à cause d'un dysfonctionnement, ot s'affiche et la table de cuisson s'éteint.


Si récipient est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson, s'affiche. Après 1 minutes, la zone de cuisson correspondante s'éteint.


Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent immédiatement si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.
Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être rallumé à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ d'alimentation principale une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsqu'une des zones de cuisson ou toute la table est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre H (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage de la zone de cuisson en question. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi.
Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud.



le risque de brûlure subsiste tant que le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.



si l'appareil est mis hors tension, le symbole H disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles. Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson vient à dépasser les niveaux de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.
Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

Avant de commencer

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.



n'utilisez jamais de nettoyants corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

Utilisation de la table de cuisson

RÉCIPIENTS POUR LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION

La table de cuisson à induction ne peut être allumée que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants.

Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

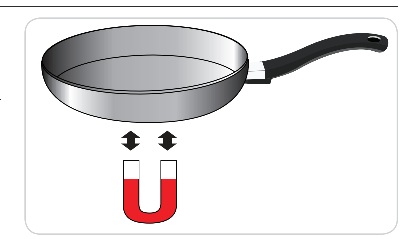

Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.


Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.



TESTE D'APTITUDE À L'EMPLOI

Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.



TAILLE DES RÉCIPIENTS

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
210 mm	100 mm
180 mm	100 mm
160 mm	100 mm

BRUITS DE FONCTIONNEMENT




Si vous entendez :

- Un bruit de craquement : l'ustensile de cuisine est constitué de matériaux différents.
- Un sifflement : vous utilisez plus de deux zones de cuisson et l'ustensile de cuisine est constitué de matériaux différents.
- Un souffle en bruit de fond : vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- Un cliquetis : une commutation électrique se produit.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

UTILISATION D'USTENSILES ADAPTÉS

Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats.

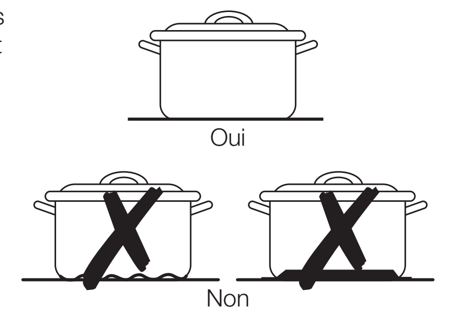
- On reconnaît une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex. : rugueux, ébarbures). Des rayures peuvent apparaître si vous faites glisser ces casseroles sur la surface de la table.
- A froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux (ex. : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

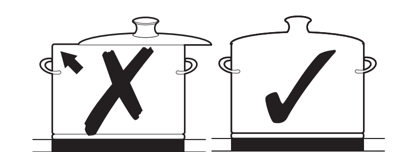
Conseils pour économiser de l'énergie



Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

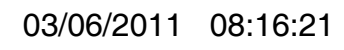
- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Recouvrez si possible les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud.





UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

Si vous souhaitez utiliser les touches sensitives, appuyez du bout de votre doigt sur la touche souhaitée jusqu'à ce que le témoin correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active.
Assurez-vous de n'appuyer que sur une seule touche du panneau lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le panneau, vous risquez d'activer également la touche adjacente.

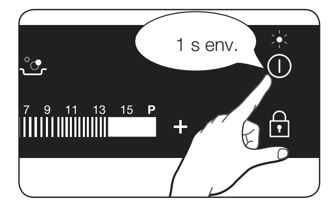






MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur la touche de **verrouillage** pendant environ 3 secondes.
2. L'appareil est allumé à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver**.
   Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver**. pendant 1 seconde.
   L'affichage numérique indique -.

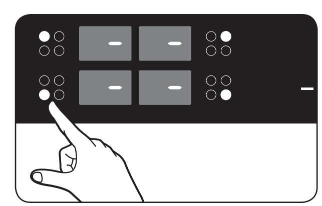




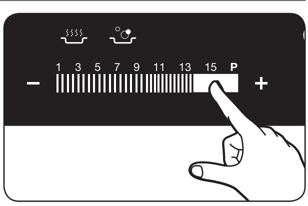
Une fois la table allumée à l'aide de la touche **Activer/Désactiver**, vous avez 10 secondes pour sélectionner une puissance ; sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON ET LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE.

1. Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson souhaitée.



2. Pour régler la puissance pour la cuisson, appuyez sur les **Touches de sélection de la température**.





Si vous appuyez sur plusieurs touches pendant plus de 60 secondes, le message 5E apparaît sur l'affichage du réglage de la puissance. Appuyez sur la touche **Activer/Désactiver** pour réinitialiser.

MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

Vous pouvez mettre l'appareil entièrement hors tension en appuyant sur la touche

Activer/Désactiver.

Appuyez sur la touche **Activer / Désactiver**.

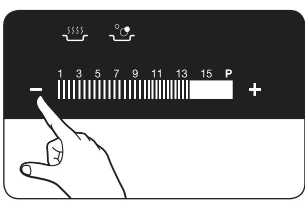




Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la surface hors tension, la présence de chaleur résiduelle au niveau de la/des zone(s) concernée(s) est signalée par un affichage numérique sous la forme d'un H (pour « hot » (chaud)).

MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, ramenez la puissance à - a l'aide de la **touche** sensitive ⊖ du tableau de commande.





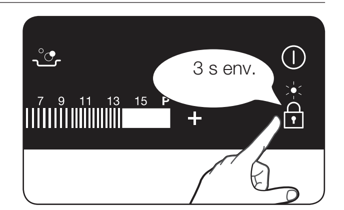
Pour éteindre plus rapidement, appuyez deux fois sur la touche correspondant à la zone de cuisson.

UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

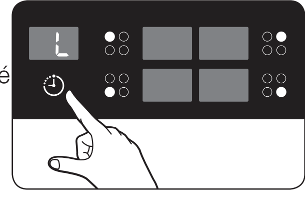
La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle de la table de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson.
Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l'exception de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le plan de cuisson.

Activation/désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche sensitive de **verrouillage** 🔒.
Un signal sonore de confirmation retentit.



2. Appuyez sur n'importe **quelle touche** de commande.
Le symbole L s'affiche, indiquant que la sécurité enfants est activée.



3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche de **déverrouillage** 🔒 à nouveau pendant 3 secondes.
Un signal sonore de confirmation retentit.





MINUTERIE

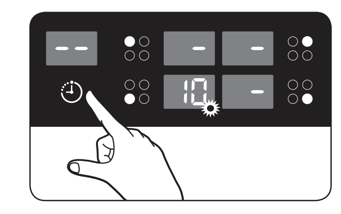
Il existe deux façons d'utiliser la minuterie :

Utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité :
Si une durée spécifique est associée à une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement une fois la durée écoulée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

Utilisation de la minuterie :
L'utilisation de la minuterie est impossible lorsqu'une zone de cuisson est allumée.

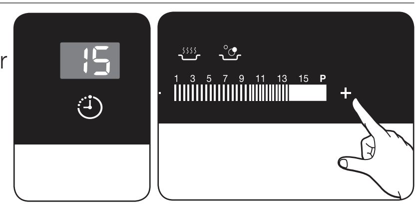
Réglage du dispositif d'arrêt de sécurité

La/Les zone(s) de cuisson pour lesquelles vous souhaitez activer le dispositif d'arrêt de sécurité doivent être allumées.



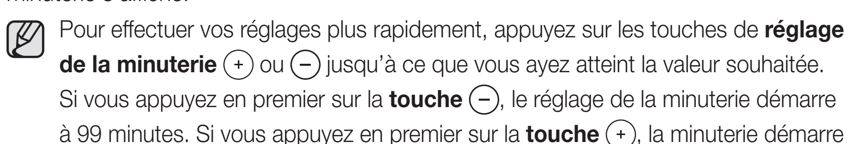
1. A l'aide de la touche sensitive de la **minuterie** , sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la duree d'arrêt de sécurité.
Une fois que vous avez sélectionné la première zone de cuisson active, appuyez sur la touche sensitive de la minuterie et le témoin correspondant se met à clignoter lentement.
Par exemple, le témoin avant gauche correspond à la zone de cuisson avant gauche. - - apparaît sur l'affichage de la minuterie.
Appuyez à nouveau sur la touche sensitive de la **minuterie** pour sélectionner la zone de cuisson active suivante.





2. Utilisez les touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −) pour sélectionner la durée souhaitée (ex. : 15 minutes).
La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois cette durée écoulée.
Le dispositif d'arrêt de sécurité est à présent activé.

Si vous souhaitez afficher la durée restante pour l'une des zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** .
Le témoin de la touche correspondante commence alors à clignoter lentement.
Vous pouvez réinitialiser les réglages à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −). Une fois la durée spécifiée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement ; un signal sonore de confirmation retentit et le témoin de la minuterie s'affiche.



Pour effectuer vos réglages plus rapidement, appuyez sur les touches de **réglage de la minuterie** + ou − jusqu'à ce que vous ayez atteint la valeur souhaitée.
Si vous appuyez en premier sur la **touche** −, le réglage de la minuterie démarre à 99 minutes. Si vous appuyez en premier sur la **touche** +, la minuterie démarre à 1 minute.



Minuterie

Pour pouvoir utiliser la fonction, vous devez allumer l'appareil et éteindre toutes les zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** .
   -- apparaît sur l'affichage de la minuterie.

2. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −). La fonction de cuisson est alors activée et le temps restant s'affiche sur l'affichage de la minuterie.

   Pour régler la durée restante, appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** et modifiez les réglages à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −).

COMMANDE D'AUGMENTATION DE LA PUISSANCE

La fonction d'augmentation de la puissance P permet d'augmenter la puissance de chacune des zones de cuisson. (exemple : porter à ébullition un grand volume d'eau)
La fonction d'augmentation de la puissance peut être activée pendant une durée maximale de 10 minutes pour chacune des zones de cuisson.
(pleine puissance de la double zone de cuisson : 5 minutes maximum)
Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance 15.



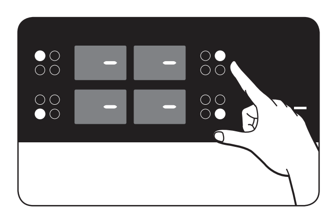
Dans certaines circonstances, la fonction d'augmentation de la puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.



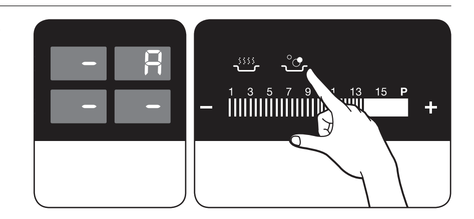



ÉBULLITION DE L'EAU

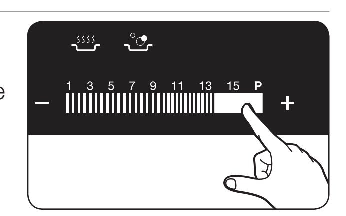
1. Appuyez brièvement sur la touche de la zone de cuisson correspondante.



2. Appuyez brièvement sur la touche **Ébullition de l'eau.**



3. Réglez le niveau de puissance souhaité qui sera utilisé après l'ébullition de l'eau. Après l'ébullition de l'eau, la puissance de la zone de cuisson sera automatiquement réduite à ce niveau et un signal sonore retentira.

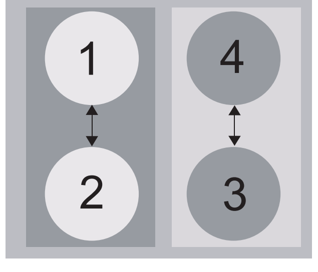


AVERTISSEMENT Utilisez uniquement la fonction Ébullition de l'eau pour faire chauffer de l'eau. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance alors qu'elle est allumée. Cela pourrait provoquer un incendie.





GESTION DE LA PUISSANCE



Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale.
Si la puissance maximale est dépassée lors de l'activation de la fonction Power Boost (Pleine puissance), le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement la température de la zone de cuisson.

- Côté gauche : les zones de cuisson 1 et 2 sont appariées
- Côté droit : les zones de cuisson 3 et 4 sont appariées

Le voyant de la zone de cuisson passe de la température réglée à la température maximale possible.



- Exemple :

Dernier réglage de température de la zone de cuisson (N°3)	Réglage de température de la zone appariée (N°4)	
	Température d'origine	Température modifiée
Pleine puissance	Puissance 15	Puissance 13

SUGGESTION DE RÉGLAGES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIFIQUES



Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Puissance	Mode de cuisson	Exemple de plats
14-15	Réchauffer Faire sauter Faire frire	Faire bouillir de grandes quantités de liquide, faire cuire des pâtes, saisir la viande, (goulache, viande à braiser)
10-13	Cuisson haute température Faire frire	Bifteck, pommes de terre rissolées, crêpes
8-9	Faire frire	Escalope, côtelettes, foie, poisson, rissole, œufs sur le plat
6-7	Porter à ébullition	Faire bouillir des pommes de terre ou des légumes dans 1,5 l de liquide
3-5	Cuire à l'étuvée Mijoter Porter à ébullition	Cuire à l'étuvée ou faire mijoter de petites quantités de légumes, cuire du riz et des laitages
1-2	Faire fondre	Faire fondre du beurre ou du chocolat, dissoudre de la gélatine

 Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.

 Les réglages devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.



Nettoyage et entretien

TABLE DE CUISSON


AVERTISSEMENT n'appliquez aucun produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Rincez la table à l'eau claire après le nettoyage car les produits peuvent avoir un effet corrosif s'ils sont chauffés. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif (ex. : décapants pour grils ou fours, éponges ou poudre à récurer).


Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer afin que les éventuelles projections de produits nettoyants ne brûlent pas sur la table. S'il y a lieu, retirez les traces de saleté incrustée, d'eau, de graisse ainsi que celles laissées par les ustensiles métalliques à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).

Salissures légères

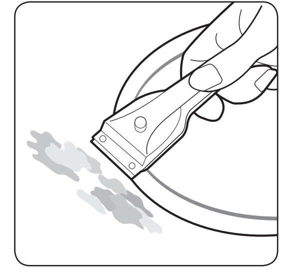
1. Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide.
2. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon propre. Il ne doit rester aucune trace de détergent sur la surface.
3. Nettoyez la table de cuisson dans son intégralité une fois par semaine à l'aide d'un produit spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).
4. Rincez la surface en vitrocéramique à l'eau claire (attention aux quantités) et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec qui ne peluche pas.



Salissures tenaces

1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les aliments en cours de cuisson ou les taches incrustées.
2. Inclinez légèrement le grattoir au-dessus de la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en frottant la lame contre la surface de la plaque.


Les grattoirs pour surfaces en verre et les nettoyants pour vitrocéramique sont disponibles auprès de détaillants spécialisés.



Salissures spécifiques

1. Enlevez immédiatement les traces de sucre brûlé, de plastique fondu, d’aluminium ou de tout autre produit à l’aide du grattoir lorsqu’elles sont encore chaudes.

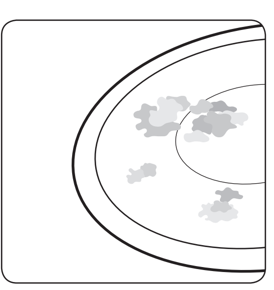
AVERTISSEMENT faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir sur une surface de cuisson chaude.

2. Nettoyez le table de cuisson comme à votre habitude une fois celle-ci refroidie.

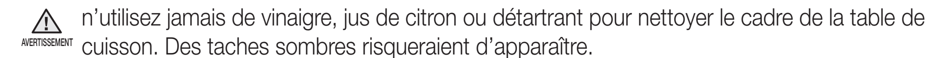
   Si vous laissez refroidir une zone de cuisson sur laquelle un produit a fondu, faites-la chauffer à nouveau avant de la nettoyer.



Les rayures ou taches sombres causées par exemple par les bords rugueux d’une casserole ne peuvent pas être enlevées. Ces taches n’entravent cependant pas le fonctionnement normal de la table.



CADRE DE LA TABLE DE CUISSON (SELON MODÈLE)



AVERTISSEMENT n’utilisez jamais de vinaigre, jus de citron ou détartrant pour nettoyer le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres risqueraient d’apparaître.



1. Nettoyez le cadre à l’aide d’un chiffon humide.
2. Humidifiez légèrement les taches ayant séché à l’aide d’un chiffon humide. Essuyez et séchez.

POUR ÉVITER D’ENDOMMAGER VOTRE APPAREIL

- N’utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour y entreposer des objets.
- N’allumez pas la table de cuisson si aucune casserole n’y est posée ou si la casserole est vide.
- La vitrocéramique est très solide et résistante aux aux écarts de température. Elle n’est cependant pas incassable.
  Elle peut être endommagée lorsqu’un objet particulièrement pointu ou lourd tombe sur la surface de cuisson.
- Ne placez pas de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer ou d’endommager la finition.
- Evitez de répandre des liquides acides (ex. : vinaigre, jus de citron ou produits détartrants) sur le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres pourraient se former.
- Si du sucre ou une préparation à base de sucre entre en contact avec une zone de cuisson chaude, nettoyez immédiatement la table à l’aide d’un grattoir de cuisine tant que celle-ci est encore chaude. Si vous la laissez refroidir, vous risquez d’endommager la surface en la nettoyant.
- Ne laissez pas d’objets ou produits susceptibles de fondre (ex. : plastique, papier aluminium ou papier sulfurisé) entrer en contact avec la surface en vitrocéramique. Si un produit de cette nature fond sur la table de cuisson, retirez-le immédiatement à l’aide d’un grattoir.





Garantie et assistance

QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Une mauvaise utilisation peut entraîner de légers dysfonctionnements. Pour y remédier, suivez les instructions ci-dessous. Ne tentez pas de réparer vous-même la table si les instructions suivantes s'avèrent inopérantes.



les réparations doivent impérativement être effectuées uniquement par un technicien qualifié. Des réparations non conformes peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, prenez contact avec le service après-vente.

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

- Les fusibles de l'installation électrique (boîte à fusibles) sont-ils intacts ? Si les fusibles sautent de manière répétée, contactez un électricien agréé.
- L'appareil est-il mis sous tension ?
- Les témoins du tableau de commande sont allumés.
- La zone de cuisson est allumée.
- Les zones de cuisson sont réglées sur la température souhaitée.

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

- Un intervalle de temps supérieur à 10 secondes s'est-il écoulé entre le moment où vous avez appuyé sur le bouton « Activer/désactiver » et le moment où la zone de cuisson souhaitée s'est allumée (reportez-vous à la section « Mise sous tension de l'appareil ») ?
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.



Que dois-je faire si tous les témoins, hormis le témoin H de chaleur résiduelle, s'éteignent soudainement ?

Ce problème peut survenir si :

- La touche sensitive « Activer /désactiver » a été actionnée accidentellement.
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

Que dois-je faire si, une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin indiquant la présence de chaleur résiduelle ne s'allume pas ?

Effectuez la vérification suivante :

- La zone de cuisson n'a-t-elle pas eu le temps de chauffer car elle a été allumée pendant un intervalle de temps trop court ? Si la zone de cuisson est chaude, prenez contact avec le service après-vente.

Que dois-je faire si la zone de cuisson ne s'allume pas ou ne s'éteint pas ?

Cela peut être la conséquence de l'une des situations suivantes :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.
- La sécurité enfants est activée.

Que dois-je faire si le témoin SE est allumé ?

Ce problème peut survenir si :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide. Appuyez sur la touche sensitive « Activer/désactiver » pour réinitialiser les réglages.



Que dois-je faire si le témoin est allumé ?

Ce problème peut survenir si :
- La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement.
- Après le refroidissement de la table de cuisson, appuyez sur la touche sensitive « Activer/désactiver » pour réinitialiser les réglages.

Que dois-je faire si le témoin est allumé ?

Ce problème peut survenir si :
- Le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson.
- Si vous utilisez des récipients adaptés, le message affiché disparaît automatiquement.

Que faire si le ventilateur continue à tourner une fois la table de cuisson éteinte ?

Ce problème peut survenir si :
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur fonctionne tout seul afin de la refroidir.
- Une fois les composants électroniques de la table de cuisson refroidis, le ventilateur s'éteint.

Si vous demandez l'assistance d'un technicien qualifié suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'intervention pourra vous être facturée même si le problème survient pendant la période de garantie.

ASSISTANCE

Avant de faire appel au service d'assistance ou au service après-vente, veuillez vous reporter à la section « Dépannage ».
Si le problème persiste, suivez les instructions figurant ci-dessous.

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si tel est le cas, contactez votre service après-vente.
Regroupez toujours toutes les informations nécessaires avant de passer votre appel. Cela permettra de déterminer plus facilement la nature du problème et de décider si une visite du technicien qualifié est nécessaire.
Veuillez noter les informations suivantes :
- Quelle est la nature du problème ?
- A quel moment le problème survient-il ?

Avant de passer votre appel, notez le modèle et le numéro de série de l'appareil.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique sous la forme suivante :
- Description du modèle
- Code S / N (15 chiffres)

Nous vous recommandons de noter ces informations à cet emplacement afin de les retrouver facilement.

Modèle : ______________________

Numéro de série : ______________________

Dans quels cas des frais d'assistance vous sont facturés, même pendant la période de garantie ?

- Si vous auriez pu remédier vous-même au problème en vous reportant à la section « Dépannage ».
- Si le technicien qualifié est obligé de se déplacer plusieurs fois car vous ne lui avez pas fourni les informations nécessaires avant sa visite, par exemple pour rapporter des pièces. Préparez votre appel en suivant les instructions ci-dessus afin d'éviter de devoir supporter les frais de ces déplacements.



Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de l'appareil	Largeur	575 mm
	Profondeur	505 mm
	Hauteur	56 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance de sortie maximale		7,2 kW
Poids	Net	11,3 kg
	Brut	14,2 kg

FOYERS

Emplacement	Diamètre	Puissance
Arrière gauche	160 mm	1400 W / Boost 2000 W
Avant gauche	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Arrière droit	180 mm	1800 W / Boost 2600 W
Avant droit	180 mm	1800 W / Boost 2600 W

Français



Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

Remarque





Remarque










DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code n° : DG68-00380A

